

Pull-Apart-Brot

Perfekt für das Buffet oder wenn viele Gäste kommen



Portionen
4



Zubereitungszeit
45 Minuten



Schwierigkeitsgrad
Einfach

ZUTATEN

- 4 kleine Ciabattabrote, je 150-200 g oder ein breites Weißbrot (ca. 750 g)
- 1 Knoblauchzehe
- ½ Topf Basilikum
- 2 EL Olivenöl
- 3 Tomaten
- 1 Packung Hochland Schmelz Scheiben „Burger Scheiben“
- 150 g Kochschinken

ZUBEREITUNG

1. Ofen auf 200 Grad vorheizen (Umluft 180 Grad). Ciabatta mit einem großen Messer rautenförmig einschneiden, aber nicht ganz durchschneiden, sodass gleichmäßige Würfel entstehen. Die Knoblauchzehe schälen und hacken. Ein paar Stängel Basilikum beiseitelegen, den Rest zupfen, ebenfalls hacken und mit dem Olivenöl mischen.
2. Tomaten waschen und in Scheiben schneiden. Hochland Burger Scheiben und Schinken jeweils in fingerbreite Streifen schneiden.
3. Schinken, Tomaten und Käse in die Spalten des Ciabatta stecken. Brot mit Öl beträufeln und im Ofen ca. 20 Minuten backen.
4. Restliches Basilikum zupfen und auf dem heißen Brot verteilen.

Tipp

Wer es noch würziger mag, füllt das Brot mit Salami statt mit Schinken.

Eine Portion enthält im Durchschnitt

Brennwert: 2840 kJ (680 kcal)

Kohlenhydrate: 96 g

Fett: 17 g

Eiweiß: 32 g